

国内実地調査報告 4

食肉流通の核となる食肉市場の役割と機能 ～東京食肉市場株式会社を事例として～

中村学園大学 流通科学部

中 川 隆

1. 組織概要

当該企業は東京都港区港南に立地している食肉の荷受会社である。1966年9月に設立され、同年11月に農林大臣より東京都中央卸売市場の卸売人としての許可を受け、12月に業務を開始している。資本金は6億円であり、50%を東京都が出資している。常勤役員7名、非常勤1名、従業員105名である。主な事業内容は、①家畜（生体）の荷受・販売、②枝肉の受託または買付・販売、③牛内臓肉の販売である。当該市場における食肉の取引価格は、全国の食肉価格を決定する重要な指標となっている。すなわち、全国の建値市場となっている。仲卸業者制を採用している市場であることも特筆すべき点である。当該市場の重要な特性として、多様なニーズを持つ多様な買受人（仲卸業者、売買参加者）が取引に参加することで公正な価格形成を可能

にしている点も挙げられる。現在、買受人は約150社（うち、仲卸業者は24社）である。近年の取扱高の推移を図1に示す。

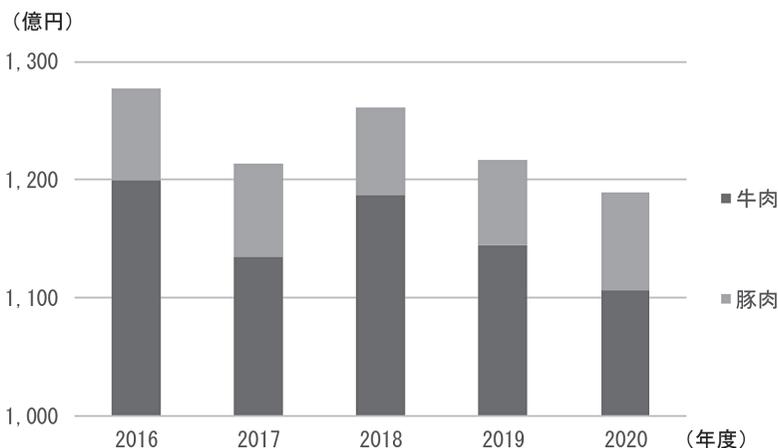
2. 家畜の取扱頭数と家畜・枝肉の集荷範囲

（1）家畜の取扱頭数の動向

当該市場に搬入し、上場される牛の形態は生体（和牛、交雑牛）と枝肉（指定と場、一般搬入）の2つがある。

牛の年間取扱頭数は約13万5,000頭、うち生体は約8万7,000頭であり、残りは枝肉搬入である。近年、生体のと畜頭数は減少してきているが、搬入枝肉は増えてきている。他のと畜場での枝肉販売が低下しており、「相対くずれ」が増加している可能性が示唆される。これには昨今の牛肉の消費低迷が背景にあると考えられる。

図1 東京食肉市場における近年の取扱高の推移



資料：東京食肉市場ホームページ (<https://ssl.tmmc.co.jp/company/business/>) を基に作成。

2022年実績では、和牛8万3,119頭、交雑牛3万6,094頭、その他の牛（乳雄など）1万6,031頭である。ちなみに、豚のそれは近年20万頭超で推移している。

図2は食肉中央卸売市場における成牛の取引成立頭数および卸売価格の推移を示したものである。成牛の取引成立頭数は34万2,659頭（2002年）から25万2,164頭（2021年）と大きく減少する一方、1kg当たり卸売価格は1,081円（2002年）から2,072円（2021年）と1.9倍に上昇している。とりわけ2010年代以降、牛肉の卸売価格がいかに高騰してきたかがわかる。また、前述の通り、当該市場の牛の取扱頭数は13万頭超であり、過半のシェアを占めていることがわかる。全国の建値市場と呼ばれる所以である。

（2）牛生体の集荷範囲

2021年度の当該市場への出荷頭数の割合は、北海道11%、栃木県11%、茨城県10%、群馬県9%、宮城県9%など関東が中心となっており、北海道の割合が増えてきている。逆に、10年前には上位を占めていた岩手県など東北は飼養頭数の減少が影響し、シェアが小さくなっている。2022年には44都道府県から集荷している。なお、

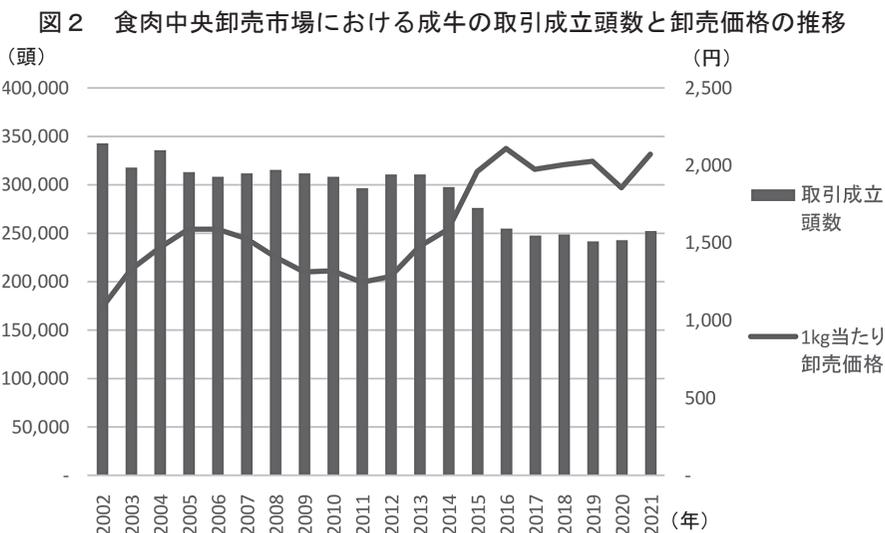
九州の取扱頭数は4,756頭（2022年実績）であり、鹿児島県産が過半を占める。近年、九州の取扱頭数は増加しつつあるものの、シェアの大部分は関東圏が占めている。物流2024年問題への対応はきわめて大きな課題であるが、特にあおりを食う地域は長距離輸送をとまなう南九州であると推定される。

参考までに、地域別にみた肉用牛飼養頭数の構成比を図3に示す。九州・沖縄で全国の肉用牛飼養頭数の半分を占めていることがわかる。ここで注目すべきは、全国に占める北海道のシェア（11%）であり、近年、これが高まりつつある。酪農を取り巻く情勢が厳しい中、北海道では、和牛増産に向けた動きが本格化してきている。この傾向は続くものとみられ、当該市場への出荷頭数の割合も引き続き高まるものと推定される。

3. 当該市場を通じた食肉流通の実態

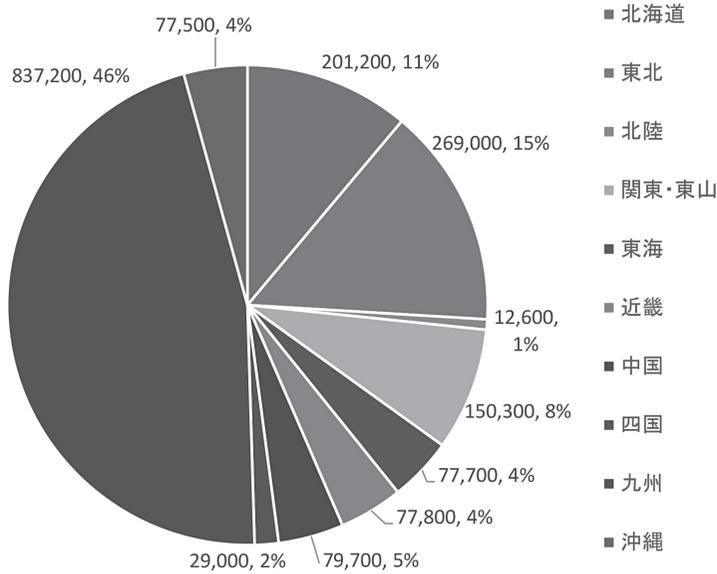
（1）解体・と畜の実態

当該市場における牛の1日と畜処理頭数は最大430頭、平均370～380頭である。豚のそれは最大1,100頭、平均700～800頭である。と畜するエリアはA・B・Cの3ラインに区分されて



資料：農林水産省「畜産物流通統計」を基に作成。

図3 地域別にみた肉用牛飼養頭数の構成比（2022年）



資料：農林水産省「畜産統計」を基に作成。

いる。Aライン175頭、Bライン175頭、Cライン80頭で最大430頭の牛処理頭数となる。基本的に同時間にと畜処理を終えるラインコントロールを行っており、12時すぎには解体処理すべてを終了する。なお、産地食肉センターからの部分肉の入荷はない。基本的には生体での荷受や枝肉の受託・買付、販売である。センタービル内の仲卸業者が枝肉を加工している。

（2）取引の実態

当該市場は卸売業者であり、セリ・入札などにより枝肉を仲卸業者や売買参加者に販売している。基本的にセリによる販売である。手数料は3.5%であり、法改正前から変わらない。セリは通常8時30分（上場頭数の多い繁忙期には8時）に開始する。格付けは上場直前に行われている。上物率は6割程度である。

豚については、と畜・解体後の枝肉販売である。と畜・解体・加工さらに場合によってはパックまで行う産地食肉センターに比べて、販売先が制限されるという弱みはある。一方で、東京という立地上の強みもある。

（3）畜産副生物の販売実態

副生物の牛皮については、東京芝浦原皮協同組合で処理される。国産の牛皮の売れ行きは低調である。世界的に牛の飼養頭数が増加しており、むしろ安い人件費で処理された低価格の海外産に需要がある。内臓については芝浦畜産臓器協同組合で処理される。これの販売については好調である。

（4）食肉輸出の実態

食肉輸出について、卸売業者の当該企業は、仲卸業者（市場内に食肉加工場を所有）との一体認定を受けている。現在、仲卸業者は24社であるが、全ての業者が加工場を所有しているわけではない。当該市場からは、食肉加工場を市場内に構える仲卸業者と一体となって、ベトナム、タイ、ミャンマー、マカオに牛肉を輸出している。そのために、SQF（HACCPをベースに構築された国際的な食品安全マネジメント規格であり、Safe、Quality、Foodの頭文字を規格名としている）などを取得している仲卸業者も

中 川 隆

存在する。

一方で、近年、牛肉の輸入量が減少してきている。円安のほか、中国などに「買い負け」が起きている現実もある。

4. 今後の展望

最近はインバウンドが増えており、その点で、和牛需要の回復に期待が持てる。ただ、牛肉需要は全体として減退している。背景には、物価高騰に起因する消費者の節約志向の強まりがあり、安価な他の食肉に需要がシフトしているこ

とが大きく影響しているものと考えられる。これは、生産者の側からすれば、資材価格高騰などにより生産コストは高まる一方で牛肉の販売価格に転嫁できないジレンマとなっている。

謝辞

本稿を草するに際して、東京食肉市場株式会社営業本部牛肉営業部部長の宮川拓也氏に多くのご教示を頂いた。記して、感謝の意を表したい。